

CECUBO

Indicazione Geografica Protetta /// Rosso



Vin historique, déjà apprécié des Romains, produit à partir de vieux raisins autochtones des vignobles collinaires du domaine de San Castrese, au pied du volcan éteint de Roccamonfina.

Une robe rouge foncé et dense, et un incomparable bouquet de prunes, de fruits des bois, de vanille et de cacao, qui s'accompagne de fortes notes de réglisse, de tabac, et de délicates senteurs de figues sèches. Son goût est plein, structuré et élégant.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16/18° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT
10 ans

BOUTEILLES
750, 1500 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION
1985

NATURE DU SOL
Volcanique avec un bon apport en phosphore, en potassium et en oligo-éléments

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES
Diverses années entre 1976 et 2000

ALTITUDE DES VIGNOBLES
150 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Primitivo : fin août, début septembre
Piedirosso et autres variétés : deuxième décennie d'octobre

DENSITÉ D'IMPIANTO
4500 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE
Guyot avec environ 6 yeux par plant

RESA IN VINO (litri-ettaro)
5000

VINIFICATION
Raisins ramassés et triés à la main, puis délicatement foulés. Le moût obtenu fermente avec le marc à une température avoisinant les 15/26° C, puis, intervient la fermentation malolactique qui se déroule en barriques.

VIEILLISSEMENT
En barriques de chêne de l'Allier pendant 12 mois, neuves pour un tiers

VARIÉTÉS DES RAISINS
Primitivo, Piedirosso et vieille variété autochtone

AIRES DE PRODUCTION
San Castrese - Sessa Aurunca